

1978 年從香港來到台灣工作，後來結婚生子並定居至今逾 30 年的李彥龍，是著名粵菜主廚，足跡遍佈香港、新加坡、上海、北京以及台北多家五星級大酒店。前年雙十節，他抱著「讓普通人以平實價格吃到酒店級港式料理」的想法，遂在桃園小鎮創業開店。

曾經在台北故宮品華、台中福華飯店、桃園尊爵飯店、亞爵會館等中餐部擔任主廚，李彥龍憶說：「30 幾年前，香港有一股潮流風氣，就是來台灣創業，那時候最多人來台灣做餐飲業、美髮業和鍍金業。那時候，剛好有朋友叫我去台灣闖一闖，於是我就來了，之後也去過其他地方的大酒店工作，但來來回回，最後還是在台灣落地生根。」



逾 30 年的粵菜資歷，前年李彥龍放棄大酒店的高薪福利，決定在桃園這個小鎮，以「香港龍記小館」之名創業，親自主理各種港式煲仔、熱炒靚湯、粥粉麵飯等菜式。「再過幾年，我就 60 歲，這個年紀才來創業，其實原因很簡單，希望普通人能以便宜價格，吃到大酒店水準的港式料理，這是我一直以來的心願，只要客人吃得開心，我就開心。」

談到台灣人最喜歡的港式小菜，李彥龍二話不說，就直接走進他的私家廚房，手起刀落把新鮮食材切一切，灑上自家製的調味配方，然後把材料下鑊，爐火全開再配上他的矯健廚功，



不到半小時，一道道熱辣辣、香味撲鼻的港式小菜便端上桌面。

台灣人最喜歡的港式小菜

李彥龍表示，台灣人喜歡吃的基本款就是這幾道菜：糖醋咕嚕肉、鮮蝦腐皮卷、乾炒牛河、揚州炒飯、臘味蘿蔔糕，還有現在香港愈來愈少見的「老火靚湯」。「港式小菜講求鑊氣，所以控制火候好重要；另外是保持食物的口感，好似腐皮卷，客人咬下去吃的時候要吃到鬆脆感，這都要考驗廚師的功夫。」

自己創業，基本上所有事情都要一腳踢，現在李彥龍每天早上七點就開車去菜市場採購新鮮食材，然後回到餐廳準備午市跟晚市，忙到晚上 10 點多才收工，但他並沒有怨悔。

把興趣當成事業不會辛苦

「從小我就在廚房看媽媽煮菜，因此養成我的興趣，而且我在做喜歡的事業，所以不會覺得辛苦，能夠把地道的港式料理做到有特色，也讓台灣人喜歡吃，我就很高興。」

在台灣居住多年，李彥龍娶了台灣太太，兒子也快要大學畢業。「我每年都會回去香港探親，但在台灣的生活壓力沒有香港那麼大，而且台灣的老人退休保障和健保制度都做得十分好。其實我應該過兩年也會退休，之後會把自己從事餐飲業 30 年的經歷寫成一本書。」

香港龍記小館

地址：桃園市桃園區廈門街 22 號（每周二公休）

電話：(03)-3382088